A VISÃO DOS FUNCIONÁRIOS REFERENTE A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1ª edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

JUNIOR; Eduardo Falcão de Carvalho [1], MOURA; Priscilla Negrão de [2], GATTI; Raquel Rosalva [3], VIEIRA; Renata Leia Demario [4]

RESUMO

Introdução: A segurança alimentar é um desafio à saúde pública, uma vez que visa oferecer alimentos inócuos aos cidadãos e manter a integridade da saúde do consumidor. A inocuidade está ligada diretamente com a segurança no momento do preparo dos alimentos e na distribuição desses, sendo que o manuseio inadequado desses alimentos representa 70% dos casos de enfermidades relacionadas à alimentação. Os principais fatores de ocorrência de Doenças de Origem Alimentar (DTAs) são: más condições de higiene na manipulação, no armazenamento e na conservação dos alimentos; uso incorreto do binômio tempo-temperatura; falta de adequação e conservação da estrutura física dos estabelecimentos; entre outros. A busca por alimentos práticos, convenientes e prontos para o consumo vem aumentando significativamente, assim como o número de pessoas que se alimentam fora de seus domicílios. Atualmente os consumidores mais exigentes, fazendo com que a qualidade das refeições oferecidas se torne uma vantagem competitiva. Dentre as modalidades de serviços de alimentação destacam-se as unidades de alimentação e nutrição (UAN), a qual é considerada uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades das quais estão relacionadas à alimentação e à nutrição. Esses estabelecimentos são amplamente frequentados com intuito de se obter uma alimentação segura. No caso de uma UAN, o nutricionista é fundamental para estabelecer as condições higiênicas sanitárias adequadas, assegurando a qualidade, saúde e o bem estar dos comensais. Portanto a Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 assegura a presença do nutricionista para planejar, organizar, direcionar, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Nesse contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar, entre os trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar, a importância do trabalho desempenhado pelo nutricionista através de uma entrevista estruturada. **Metodologia:** Estudo de caráter transversal com amostragem por conveniência e entrevista estruturada. Participaram desse estudo trabalhadores de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) localizada dentro de um hospital pediátrico do município de São José dos Campos- SP. Todos os participantes concordaram em participar da pesquisa, a qual está aprovado pelo conselho de ética COMEP-UNICENTRO sob parecer 4.188.397-UNICENTRO. A coleta de dados foi realizada através de um questionário elaborado pelos pesquisadores, o qual apresentou 6 questões objetivas. Foi aplicado no próprio estabelecimento e continha perguntas sobre as atividades do nutricionista desempenhado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição: como elaborar o cardápio, Manual de Boas Práticas, organizar e verificar o recebimento dos alimentos. O critério utilizado para inclusão foi ser funcionário do local e estar em contato com os alimentos, seja no recebimento, preparo, distribuição das refeições. Os dados foram

[1] Universidade Estadual do Centro-Oeste, eduardo.falcaoc98@gmail.com
[2] Universidade Estadual do Centro-Oeste, pricassita@hotmail.com
[3] Universidade Estadual do Centro-Oeste, ragatti24@gmail.com
[4] Universidade Estadual do Centro-Oeste, renatademario@hotmail.com

tabulados no software Excel. Dentre as respostas, foram selecionadas as mais prevalentes. **Resultados:** A amostra contou com 9 manipuladores, divididos em: 1 cozinheiro, 4 auxiliares de cozinha. Como a unidade de alimentação é hospitalar, a pesquisa foi feita com as 4 copeiras do local, pois elas manipulam alimentos na cozinha. Destes, 88,8% (n=8) eram do sexo feminino e 11,2 (n=1) masculino. Em relação às horas trabalhadas dos funcionários, o único cargo que trabalha 8 horas de segunda à sexta é o cozinheiro. Os outros cargos trabalham em uma escala de 12/36h, dividindo-se 2 copeiras e 2 auxiliares em um dia e no dia seguinte as outras. Perguntados sobre a existência da Legislação que assegura as responsabilidades do nutricionista em uma Unidade de Alimentação, 33,4% dos participantes assinalam não saber da existência. Quando perguntado sobre a presença do Manual de Boas Práticas na unidade e que é o nutricionista responsável por elaborar esse material 44,5% e 33,4%, respectivamente, responderam não. Referente à importância do profissional da nutrição atuan em uma Unidade de Alimentação, todos afirmaram achar necessário o nutricionista no local. **Conclusão: A presença do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental para que os processos de organização, recepção dos alimentos, elaboração do Manual de Boas Práticas sejam realizados.**

PALAVRAS-CHAVE: Serviços de Alimentação, Serviços de Dietética, Manipulação de Alimentos

[1] Universidade Estadual do Centro-Oeste, eduardo.falcaoc98@gmail.com
[2] Universidade Estadual do Centro-Oeste, pricassita@hotmail.com
[3] Universidade Estadual do Centro-Oeste, ragatti24@gmail.com
[4] Universidade Estadual do Centro-Oeste, renatademario@hotmail.com